



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

Monte Xisto Órbita 2019



Castas

Touriga Nacional (70%) e mistura de castas (30%).

Ano Vitícola

Novembro muito chuvoso seguindo-se um Inverno que gradualmente se foi tornando seco e quente. Primavera fresca com um Abril bastante chuvoso permitindo a reposição de água nos solos. A floração ocorreu em meados de Maio. Início de Verão muito quente continuando com temperaturas não muito elevadas e noites frescas. A vindima teve início no dia 31 de Agosto.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega (situada em Vila Nova de Foz Côa, Douro) em caixas de 20kg.

A fermentação desenvolveu-se em cuba de cimento com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em cuba de cimento e pipas de 600 litros no armazém em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

Notas de Prova

Vermelho intenso. Cheiro a prado campestre abre-se numa avalanche de frutos vermelhos. Taninos macios e vivos, carregados de fruta com uma surpreendente acidez. Estrutura equilibrada de um jovem espirituoso que nos lança para um final apimentado e aromático que nos faz sair de órbita.....5...4...3...2...1...liftoff!

Informação Técnica

Região Douro DOC, sub-região Douro Superior / Solo Xisto / Altitude das vinhas 200-300m
Condução das Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura e Vinificação Biológicos / Álcool 13,5% / pH 3,86 / Açúcar residual < 2g/L / Produção 6.000 Garrafas 0,75cl

João Nicolau de Almeida & Filhos Lda.
Rua Rei Ramiro 274 4400-280 Vila Nova de Gaia
+351 93 874 95 28 / gaia@quintadomontexisto.com
www.quintadomontexisto.com / [@nicolau_de_almeida](https://www.instagram.com/nicolau_de_almeida) / [@nicolaudealmeidafb](https://www.facebook.com/nicolaudealmeidafb)